Škoricové cinnabons

ŠKORICOVÉ CINNABONS S KRÉMOVOU
POLEVOU
Cinabons sú koláčiky na spôsob nášho osieho hniezda, ale krémová poleva im dáva osobitú, jedinečnú chuť. My sme si ich zamilovali v jednej lokálnej pekárničke, ktorá sa však časom odsťahovala z našej lokality. Ich vôňa a chuť nám tak chýbala, že sme sa ich rozhodli vyskúšať upiecť aj doma. A odvtedy si ich doma radi upečieme.
Počet porcií: 12 ks
Čas prípravy: 130 minút
Zoznam surovín na cesto:
600 g Múka pšeničná hladká
250 ml Mlieko
120 g Maslo
100 g Cukor trstinový
10 g Droždie SAF INSTANT
2 Vajce
Zoznam surovín na náplň:
220 g Cukor trstinový
60 g Maslo roztopené
12 g Škorica
Zoznam surovín na polevu:
200 g Mascarpone
60 g Maslo
20 g Vanilkový cukor
15 ml Citrónová šťava
Postup prípravy:
Z mlieka, trošky cukru a droždia si pripravíme kvások. Zmiešame ho s múkou, vajíčkami, maslom a cukrom a vypracujeme cesto. Necháme prikryté nakysnúť asi jednu hodinu. Nakysnuté rozvaľkáme na obdĺžnik s hrúbkou 1 cm. Potrieme roztopeným maslom a posypeme zmesou škorice a trstinového cukru. Zrolujeme ho a krájame na hrúbku asi 2,5-3 cm. Na plechu necháme podkysnúť ešte asi pol hodinu. Pečieme v rúre na 180°C asi 20 minút. Polevu si pripravíme z mascarpone, roztopeného masla, vanilkového cukru a citrónovej šťavy. Podľa chuti môžeme pridať ešte cukor, ale nie je to potrebné. Upečené cinnabons potierame ešte horúce pripravenou polevou. Podávame najlepšie ešte teplé.

Viac na našom FB Pečenie nás baví